

SHAKSHUKA MET GEHAKTBALLETJIES UIT DIE TAJINE



SHAKSHUKA MET GEHAKTBALLETJIES UIT DIE TAJINE

Lunchgerecht Mediterraan Vlees

500 g rundergehakt

1 ei

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel gemberpoeder

1 eetlepel paprikapoeder

100 g sjalotjes, gesnipperd

1 bos koriander, fijngehakt

6 tomaten

2 eetlepels olijfolie

1 rode ui, in halve ringen

2 eetlepels tomatenpuree

1 theelepel gemberpoeder

3 eieren

Meng het gehakt met het ei, de mosterd, het gemberpoeder, paprikapoeder, de sjalotjes en de helft van de koriander en draai mooie gehaktballetjes van ca. 3 cm.

Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd een kruisje in de onderkant van elke tomaat. Ontvel de tomaten door ze even onder te dompelen in een pan met kokend water en af te spoelen onder ijskoud water. De velletjes zijn nu makkelijk te

verwijderen. Snijd de tomaten in gelijkmatige blokjes. Bewaar ook het vocht en de zaadjes, want daar zit veel smaak in. Plaats een tajine met een warmteverdeler eronder op het vuur en verwarm hierin de olijfolie.

Bak de rode uien en de gehaktballetjes op zacht vuur in de tajine. Als de gehaktballen mooi goudbruin zijn, schep je de tomatenpuree erbij en bak je deze 2 minuten mee.

Voeg de tomaten bij de gehaktballen en breng aan de kook. Breng op smaak met gemberpoeder, zout en versgemalen peper en gaar op zacht vuur met het deksel op de tajine in ca. 12 minuten.

Maak met een lepel 3 kuiltjes en breek daarboven de eieren en gaar met het deksel op de tajine ca. 7 minuten op zacht vuur.

Een minuut voor serveren verdeel je de rest van de koriander over het gerecht. Lekker met Marokkaans brood.

Foto van Resep: Annet Geelhoed